53e Année. — N° 5 Dimanche 2 Février 1936.

Tome CV

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **45 fr.** — Pays étrangers, **75 fr.**
Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1, à MONTPELLIER
Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

Reproduction interdite

INTERNATIONAL MYCOLOGICAL INSTITUTE - 3 FEB. 1936

LEVURES SELECTIONNEES MAISON EUGENE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne.
Rendements très augmentés, parfois doublés
MAISON EUGENE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPECIALITES ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS
Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de Vin
Maison Eugène GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

AVANT DE SEMER
TRAITEZ VOS GRAINES DE CÉRÉALES AU RECOBEL

Traitement à sec des céréales, parce que :

Le RECOBEL

"construit" des plantes fortes et vigoureuses

1. Il aide puissamment la germination.
2. Donne naissance à un développement merveilleux des racines.
3. En conséquence permet à la plante de prendre le maximum de nourriture du sol.

Les plantes fortes et vigoureuses se défendent mieux contre les attaques des maladies, résistent mieux aux changements atmosphériques et gardent une belle couleur verte, signe de robustesse et de santé. Au moment de la récolte, on réalise tout le bénéfice de ceci, parce que :

(*a*) Il y a une augmentation remarquable de rendement du grain.

(*b*) et aussi de la paille.

RECOBEL signifie ÉCONOMIE,

parce qu'il permet à la terre de donner abondamment sans pour cela nécessiter une augmentation de la main d'oeuvre.

IMPERIAL CHEMICAL INDUSTRIES LIMITED, LONDRES, S.W.1

Pour échantillons nature, prix, et tous renseignements complémentaires s'adresser en France aux :

ETABLISSEMENTS S. H. MORDEN et CIE (Société Anonyme au Capital de francs 100,000)

14 Rue de la Pépinière, PARIS (VIII^e^)

Téléph. : Laborde 77-85, 77-86 et 77-87. Adr. Télégr. : Armcofera-Paris 118. R. C. SEINE 208.705 B

M.263

Fabrication strictement spécialisée
d'un produit de valeur
incontestable s'adaptant
à tous les usages
de la viticulture.

SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie
de qualité
est assurée
par la marque.

Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE

à LOMME-LEZ-LILLE (Nord)

Téléph. : Lille 19-04.

Adr. tél. : Dérisoufre-Lille.

- EXPORTATION -

Concessionnaires régionaux :

Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)

M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelette, à Montfavet (Vaucluse)

Pour avoir
de beaux fruits

Traitez vos arbres pendant l'hiver avant le 15 février, avec

L'ANTHRACEN DESFLASSIEUX

HUILE D'ANTHRACÈNE SOLUBLE EXTRA MOUILLANTE

Pour cicatriser les plaies de taille de vos arbres
employez le

MASTIC D. X.

A BASE D'HUILE D'ANTHRACENE

Pour renseignements & notices, s'adresser à :

Société des Produits Chimiques et Engrais de Bram

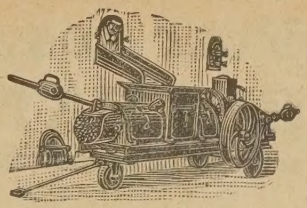
26, Rue Coste-Reboulh — **CARCASSONNE**

Tél. : 2-06.

PERA FRERES

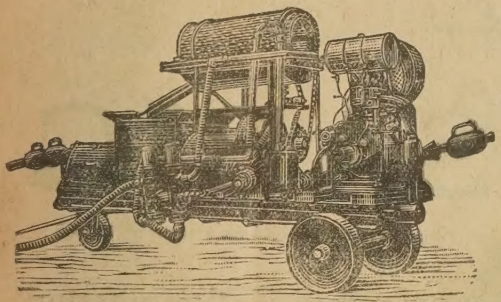
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

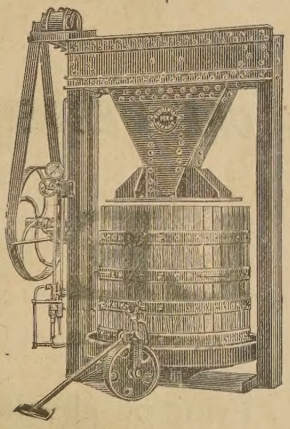


Déposée France et Etranger

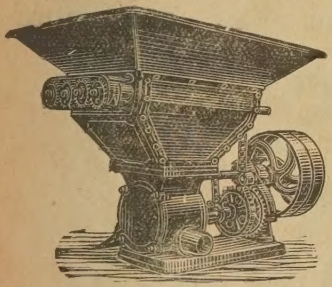
Matériel Vinicole moderne



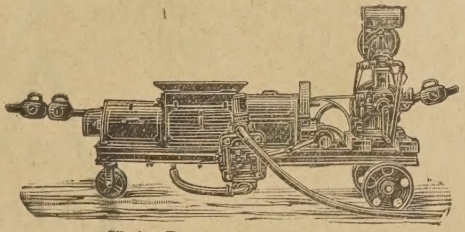
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



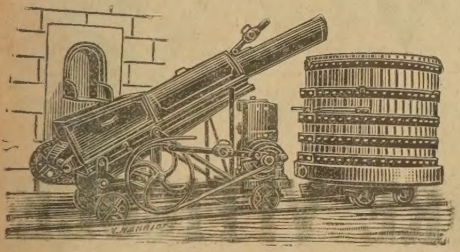
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 maies tournantes



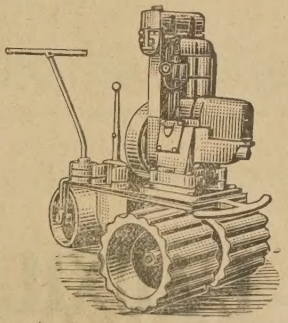
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

Pour vos SULFATAGES

UNE MERVEILLE.....

LE SABIG

Appareil et Système déposés pour tous Pays - Breveté en France n° 754.965

Principe absolument nouveau - Suppression totale du pompage et de l'air comprimé

S
ABI
G

L'AUXILIAIRE VITICOLE

129, Avenue Georges-Clémenceau — BÉZIERS

Société de Produits Chimiques

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel PARIS (V')

R. du C. Paris N° 45.079.

Engrais pour toutes cultures
Dosages et origines
des matières premières
garanties

ENGRAIS VITAM

Le SEUL assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE de la plante, à base de produits FERTILISANTS de PREMIÈRE VALEUR et d'AGENTS CATALYSEURS.

ENGRAIS SPÉCIAL contre

La BRUNISSURE de la Vigne

Fabrications d'engrais garantis suivant formules

Notice et Renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des récoltes

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

HYBRIDES × VINIFERAS
Créations récentes
de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD
HYBRIDEUR
à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
SEIBEL, COUDERC, etc. *Boutures et racinés disponibles*
Catalogue adressé franco sur demande
Venir visiter du 1er au 20 septembre

Viticulteurs-Propriétaires !

Pourquoi continuer à vous ruiner en sulfatant vos plants Français !

Pour équilibrer votre budget, plantez les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous laisseront un bénéfice raisonnable, en vous apportant l'alcool et la couleur qui vous manque.

Plantez S. 8357, le plus gros teinturier connu à ce jour.

Viticulteurs, pour votre économie, plantez de bons hybrides sélectionnés.

Disponible très beaux greffés racinés et boutures spécialité d'hybrides anciens et nouveaux. **2007 — 4643 — 5455 — 6905 — 7053 — 8745 — 8916 — 11803,** etc.

Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :

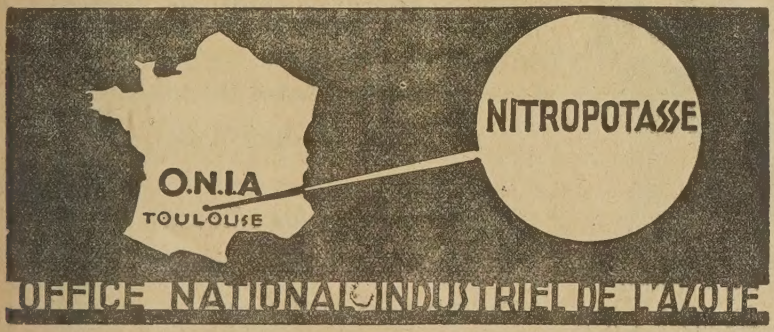
M. Jean MALOD

Viticulteur-Pépiniériste

MONTÉLIMAR (Drôme) — *Maison de confiance*

Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique

Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57.



Viticulteurs, plantez des Hybrides
La crise sera finie pour vous

Remplacez vos manquants avec S. 8357

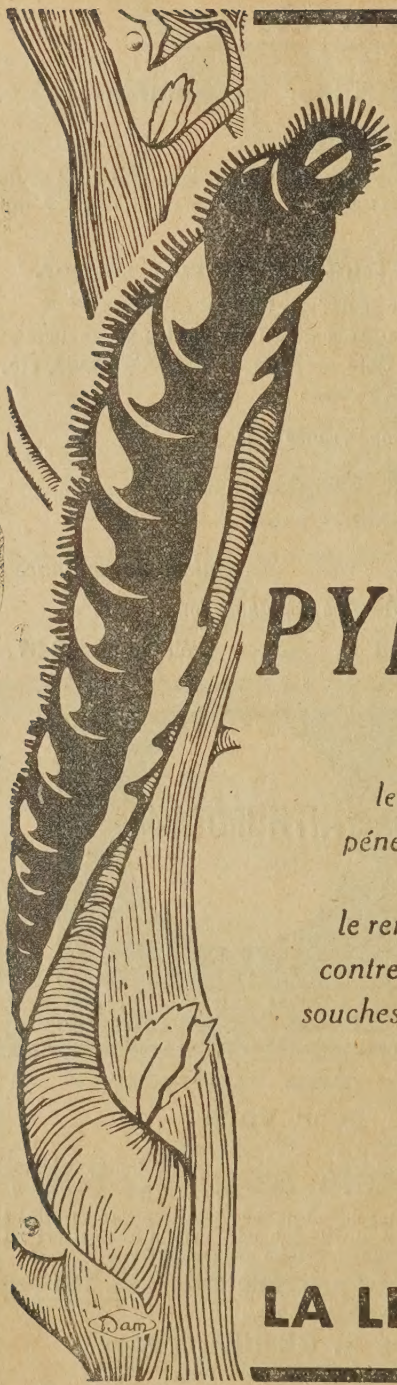
Vigoureux, résiste au calcaire et au phylloxéra, ses raisins attendent sans dommages la maturité de l'Aramon à qui ils font apport d'un supplément de couleur invraisemblable, son vin très net de goût est le plus puissant teinturier connu à ce jour. — **Echantillon franco sur demande.**

C. 161-49 **Boutures et RACINÉS de ma production** **C. 161-49**

Demandez vos plants en confiance aux ;

Etablissements de Viticulture A. GRANEL, propr.

Tél. n° 2 — MAZEROLETTES, paa Gaja-la-Selve (Aude)



Contre la

PYRALE

et la mortalité des souches

vous traiterez cet hiver, au

PYRALESCA

(Naphtarsénites alcalins)

le plus puissant et le plus pénétrant des insecticides.

le remède le plus efficace contre la mortalité des souches et le Court-Noué.

S'emploie en badigeonnages comme en pulvérisations.

LA LITTORALE

BÉZIERS

53e Année. — N° 5 2 Février 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Dans le Valais 101
Eric Coulondre. — Les hybrides Seyve-Villard 106
J. Faure. — La lutte contre les ennemis du pêcher dans la vallée du Rhône 109
E. Bouffard. — Examen sommaire des vins 112
N. — La production des raisins de table 114
H. Lagatu & L. Maume. — Variations des rapports physiologiques en corrélation avec la maladie du feu sauvage chez la feuille de tabac 115
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — 14e foire-exposition de Brignoles. — Grand concours général des vins à Paris 117
Bibliographie. — Annuaire international du vin 1936. — Le sourcier moderne, par Henri de France. — Histoire du Cognac, par Robert Delamain. — Traité élémentaire, théorique et pratique de radiesthésie physique, par le lieutenant-colonel J. Correnson 118
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Dans le Valais

Après le vignoble des bords du Lac, voici celui du Valais, qui occupe presque exclusivement les pentes rapides de la vallée du Haut-Rhône, vallée élargie par endroits, mais le plus souvent assez resserrée.

Dans le fond, où coule le fleuve, le sol est constitué par des alluvions de couleur foncée, rappelant toutes les alluvions moderne du Rhône jusqu'à la mer, de l'Isère, de la Durance, etc., qui ont pour origine les régions schisteuses.

Ces alluvions sont très fertiles. Elles portent de belles prairies, rarement des vignes, mais souvent des vergers d'une beauté remarquable et qui sont en voie d'extension. De nouvelles plantations sont en cours. L'une d'elles, due à un particulier ou à une Société, porte sur une étendue de 20 hectares.

Les arbres : poiriers, pommiers, abricotiers sont à haute tige, mais ils ont aussi ce qu'on peut appeler des sous-bois, c'est-à-dire des arbustes à petits fruits. — Une école d'horticulture dirige dans la bonne voie les exploitants de nouveaux vergers. Dans peu de temps, toute la vallée sera un immense verger.

La vigne occupe sur les pentes toutes parties où elle peut prendre racine. Sur la pente Nord, quelques vignobles seulement et aux

endroits les mieux exposés, mais les pentes de la rive droite ne sont qu'un long vignoble interrompu seulement par des masses rocheuses qui ne peuvent être brisées et transformées en terre, et disposé en terrasses, d'autant plus étroites que la pente est plus forte. Ces terrasses, légèrement inclinées, sont soutenues par des murs en maçonnerie ou en pierre sèche (fig. 1).

La terre où vivent les vignes est constituée, d'une part, par des éboulis venus des parties plus élevées et, d'autre part, par du *brisé*, c'est-à-dire de la roche que le vigneron, par le défoncement, a réduite en petits morceaux ; les plus gros servent à bâtir les murs de soutènement.

Il est possible que chaque terrasse occupe une surface plus grande que celle qu'elle couvre, les racines pouvant pénétrer utilement dans les flancs de la colline et accroître ainsi la masse de terre utilisable. Ainsi, la production serait d'autant plus accrue que les terrasses seraient plus étroites.

C'est donc en somme une terre artificielle qui sert de support à la vigne. Elle est constituée par des débris de roches cassées, anguleux, de dimensions très variables et de couleur foncée. Elle est nécessairement très perméable et pendant l'été très surchauffée. La vigne y souffrirait de la sécheresse et de la chaleur, si elle n'était largement irriguée en temps utile. L'eau employée provient des glaciers, d'où elle est amenée par des canalisations de 20 ou 25 kilomètres de longueur, et dirigée ensuite par des rigoles sur les parcelles où elle s'étend en surface.

Là, sans irrigation rien ; avec irrigation, des vignes splendides produisant jusqu'à cent hectolitres et plus de vins de haute qualité.

Le vignoble comprend encore des vieilles vignes franches de pied, conduites à la taille courte sur souche basse. Elles sont rajeunies tous les vingt-cinq ans par provignage suivant la méthode en usage dans la Vallée du Rhône, en Savoie, dans la Côte-d'Or, même dans l'Eure, etc., etc,, et partout où sont cultivées des variétés à longs sarments et à une ou deux têtes seulement. Le Gamay à sarments courts et à têtes nombreuses n'est pas provigné.

Le provignage ne porte que sur un seul rang, dont toutes les souches sont couchées dans un fossé qui le borde, où on les couvre d'un peu de terre seulement pour assurer un bon enracinement. L'année suivante, un nouveau rang est couché en terre dans le fossé précédent, la terre qui en provient sert à combler.

Les parties détruites par le phylloxéra sont rapidement reconstituées. Bien que la greffe anglaise sur place y soit connue et pratiquée de tout temps pour la transformation des variétés indésirables, on n'utilise que des greffés-soudés. Il est possible que la généralisation

de la greffe d'automne apporte quelque modification à cette manière de faire. Et pourtant les greffés-soudés y sont produits, semble-t-il,

Fig. 1. — Vignoble de Sion

sans difficultés — stratification en caisse —. On nous a montré une pépinière étendue, cantonale, je crois qui était fort bien réussie.

Presque pas de manquants, soudures bonnes, vigueur bien suffisante. Porte-greffe 3309, qui est le plus apprécié dans toute la région.

Ici encore on vise à l'obtention des « grands pieds », donc sujets de 40 à 50 centimètres. Afin d'éviter une plantation trop profonde, qui serait défavorable à la formation des racines, les greffes boutures, au sortir de la caisse, sont plantées en ligne, inclinées les unes sur les autres, ce qui n'implique qu'un buttage restreint. Seulement, les pousses se dirigeant verticalement, au lieu d'être sur le prolongement du sujet, font avec lui un angle ouvert qui est le complément de l'angle d'inclinaison de la greffe bouture sur l'horizontale. Les choses se passent de même dans les Charentes, le Blayais, etc..., où pour cause d'humidité excessive du sous-sol, les greffes boutures, groupées par deux rangs, sont appliquées contre les deux parois inclinées d'une sorte de butte à section trapézoïdale, puis recouvertes de terre. L'espace laissée libre entre chaque groupe de deux rangs est assez grand pour rendre facile la circulation avec les instruments attelés Là aussi on a des pousses divergentes.

Et il en résulte ceci : c'est que ces pousses ne peuvent servir à l'établissement du pied de la souche, il serait en zig-zac ; elles doivent être taillées à un œil, qui en se développant donnera une jeune tige dans le prolongement du sujet.

Pour les « grands pieds », cet inconvénient n'existe pas.

Il nous a paru que la reconstitution s'effectuait sur les mêmes bases que dans le canton de Vaud, et M. Faës a dû y être le conseiller écouté. Avec le concours de M. Schmitz-Erwin, chef du service viticole, elle se poursuit heureusement. L'Etat, représenté par M. le Conseiller national Troillet, donne lui-même l'exemple. Nous avons admiré le vignoble d'Etat du Valais, que montre la fig. 2, qu'il a récemment créé, avec une réussite parfaite. Pas de manquants, les souches palissées sur échalas bien attachées, toutes de même hauteur — l'égalité sur toute la vigne — ébourgeonnées, rebiotées et parfois effeuillées.

***

Les variétés cultivées sont nombreuses. Evidemment le Chasselas domine. C'est un raisin à double fin : cuve et table. Il mûrit avant les Chasselas vaudois et il alimente Lausanne huit jours plus tôt que ces derniers.

La vallée du haut Rhône est très chaude en été ; et les raisins y donnent des hauts degrés.

Comme autres cépages, le Muscat de Frontignan sur de petites surfaces ; la *Rèze*, cépage local qui donne un vin très apprécié ; l'Amigne qui serait, d'après Pulliat, l'Ugni blanc ; les deux Doles, la petite qui

est le Pinot noir, la grosse qui est le Gamay, le Pinot gris qui donne un excellent vin de liqueur ; le Sylvaner et même le Riesling.

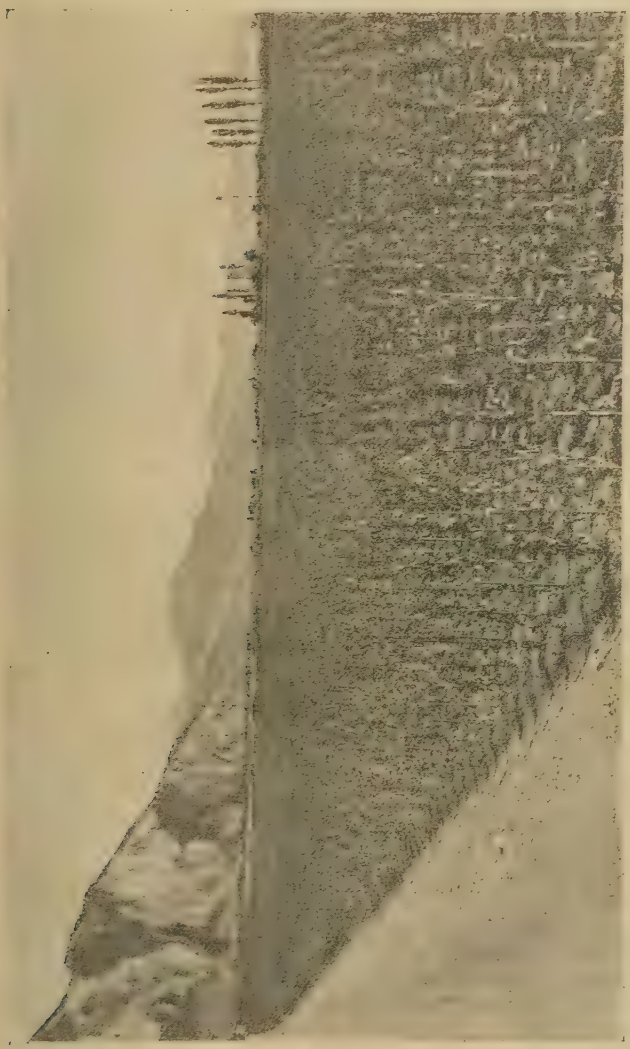


Fig. 2. — Vignoble de l'Etat du Valais, Grand Brûlé, « Leyton »

Les raisins étaient autrefois et ils le sont encore en partie maintenant, vinifiés par des négociants acheteurs de raisin ou de moût. Le vigneron n'y trouvait pas toujours son compte. Mais sous l'impulsion

de M. le Conseiller national Troillet, des coopératives de vinification ont été installées dans diverses communes ; une cave coopérative confédérale de perfectionnement du vin, dirigée par M. Michaud, avec thermifique, matériel d'embouteillage, d'expédition a été installée à Sion. Sa réussite est montrée par l'extension qu'elle doit prendre.

Nous goûtons les vins; on ne peut souhaiter mieux. Ils présentent cependant des caractéristiques qui demandent à être soulignées et expliquées. Nul ne peut mieux le faire que mon compagnon de voyage, M. le professeur Ventre, dont j'ai admiré, au cours de nos excursions dans les vignes, les qualités de dégustateur et d'appréciateur.

J'espère qu'il voudra bien nous faire connaître tout ce qu'il sait sur ces vins.

Nous avons été un peu surpris par le vin dit « de glacier ». C'est surtout du vin de Rèze, que les populations des hautes montagnes viennent produire dans la vallée. Au moment des travaux, elles descendent et s'installent dans de petites maisons, d'un type uniforme, couvertes de dalles de schiste noir, avec tout le matériel, cheval ou bœuf, et toute la maisonnée, femmes et enfants. On les appelle les « Alpicoles ». — Le vin obtenu, elles le montent dans des caves près des glaciers et les mettent dans des fûts de mélèze — tout comme dans les Hautes-Alpes. Là, le vin se conserve très bien ; on en trouve, paraît-il, qui a près de cent ans de séjour dans les mêmes tonneaux, qui sont ouillés une fois par an avec le vin de l'année. Ce goût de résine ne plaît pas tout d'abord, mais il paraît qu'on finit par le trouver agréable. C'est même un vin de luxe.

D'après Pulliat, ces vins, qui sont d'abord jaunes, finissent par devenir après plusieurs années de glaciers complètement blancs...

L. Ravaz.

LES HYBRIDES SEYVE-VILLARD

Je vous, comme chaque année, vous donner les notes que j'ai recueillies sur les collections Seyve-Villard. Vous le savez, j'ai consacré et consacre le meilleur de mon temps à les observer et en dégager les défauts et les qualités.

On a, mon cher Maître, des moments dans la vie, d'emballements, d'attirance invincible vers un être, un objet, attirance à laquelle il est impossible de résister. Helas, que de désillusions souvent viennent neutraliser de pareilles effluves : par ce que l'on ne pas retrouve ce que l'on avait cru voir. Ici j'affirme que, pour une fois, cet emballement sera justifié et, depuis 10 ans que je suis l'évolution de ces Hybridations, j'éprouve chaque année des joies nouvelles.

Madame et Monsieur Seyve-Villard arriveront difficilement dans l'avenir à faire

mieux comme grosseur de raisin et de grain dans les blancs et variétés rouges à jus blanc. Il n'en est pas de même dans les gros teinturiers qui ont de très belles grappes, mais à grains presque toujours sous-moyens ; juteux.

La résistance pratique au mildiou et à l'oïdium est réalisée pour la plupart des numéros au Commerce ou à l'étude.

La vigueur de beaucoup de variétés, comparée côte à côte avec d'autres hybrides Seibel ou Couderc, pourtant déjà vigoureux eux-mêmes, est tellement supérieure que là aussi un immense progrès a été réalisé. Nous y reviendrons.

Reste la qualité des vins qui est aujourd'hui la première des conditions devant attirer l'attention dans de nouvelles obtentions. Tous les hybrides Seyve-Villard rouges ont une franchise de goût qui rappellent bien les vignes françaises dont ils sont les petits enfants, avec pour certains peut-être plus de corps et pour les teinturiers un peu plus de dureté par suite de leur pouvoir colorant intense, quelques fois 35 à 40 fois celui de l'Aramon. C'est de ce côté que tendent actuellement tous les efforts de Madame et Monsieur Seyve-Villard. Toutes les séries de 18 à 21.000, qui représentent plus de mille types nouveaux, sont goûtées chaque années consciencieusement plusieurs fois et tous ceux qui dénotent une réelle finesse de goût sont vinifiés à part soigneusement. Chaque année voit une hécatombe de beaucoup de spécimens, tous légèrement différents et déjà sélectionnés par les maladies ; parce que l'un voit sa vigueur décroître, un autre est peu fructifère depuis 2 ans, un troisième dénote une pourriture accentuée avant surmaturité, un quatrième se fend à maturité, un cinquième paraît craindre par ses feuilles jaunes en août la chaleur, un sixième paraît trop broussaillleux, un septième a des raisins à pédoncule du grain trop court, rappelant trop la structure des anciens hybrides, un huitième a coulé en partie deux années de suite, et tant d'autres qui sont supprimés malgré de magnifiques grappes appétissantes parce que l'on trouve un léger goût spécial ou grossier. Combien de malheureux hybrides disparaissent ainsi qui auraient donné des vins merveilleux, parce qu'il fait très chaud pendant la dégustation des grains et que l'on est las ; ou qu'une légère dispute entre les dégustateurs sur un parfum litigieux a prédisposé ceux-ci, pour quelques instants, à plus de de rigueur !

Combien restera-t-il dans quelques années de ces mille types déjà pourtant sévèrement sélectionnés depuis 6 à 8 ans ? Pas grand chose, car Monsieur Seyve-Villard est intraitable, malgré les regards éplorés de Madame Seyve-Villard, les femmes ont le cœur beaucoup plus tendre, et voient quelques fois aussi juste. Mais cette sévérité est nécessaire. La crise actuelle a tellement anémié les passibilités des viticulteurs qu'ils ne peuvent se permettre, eux, des essais coûteux et improductifs.

Cette mévente prolongée du vin aura au moins un avantage en ce qui concerne l'étude des hybrides nouveaux. Les plantations étant à peu près complètement arrêtées, les hybrideurs ne sont pas entraînés à mettre au Commerce un peu trop rapidement des variétés, pas encore suffisamment essayées, et c'est dans le calme que leur travail d'observation de chaque jour s'effectuera et nous donnera, quand reviendront les vaches grasses les véritables champions incontestés de la reconstitution du vignoble français. M. et M^me^ Seyve-Villard ont fait de nombreux semis de raisins de table de toute époque. Les palais délicats trouveront là dans l'avenir

de quoi satisfaire les plus difficiles. Certain raisin tardif à grains énormes et craquants fera sûrement un jour parler de lui et pâlir le célèbre gros vert.

Je parlais tout à l'heure de la vigueur étonnante de certains Seyve-Villard. Cela ne veut pas dire que tous résisteront sur leurs racines.

J'ai été longtemps pour le greffage et le suis encore malgré cette terrible affinité qui joue de si vilains tours ; mais parce que j'ai parlé de la vigueur de certains Seyve-Villard, cela m'a valu une sévère et violente apostrophe de mon vieil ami M. Ravat, de Marcigny, qui me reprochait de changer d'avis dans des prospectus. Je n'ai pas répondu, ne voulant jamais engager de polémiques avec des amis, polémiques qui ne servent à rien. Je réponds simplement aujourd'hui parce que j'en ai l'occasion. « Je constate chez certains Seyve-Villard, une vigueur étonnante et inconnue jusqu'à ce jour dans des hybrides à grosses grappes type français : que cette vigueur se maintient intacte sur des pieds-mères à 14 ans malgré de magnifiques récoltes, et que cette vigueur se confirme chez moi dans des terrains pourtant très argilo-calcaires, pour certaines variétés seulement. J'y reviendrai en parlant de chaque variété séparément.

N'était-il pas de mon devoir de les signaler ? comme j'ai signalé que le Jury 580 le Seibel 4646, 5033, même dans les mauvaises terres, les Seibel 6468, les Couderc 8 et 13 dans les bonnes terres me paraissaient indiqués pour les remplacements : comme j'indique actuellement que le Seibel 8357, le meilleur teinturier de cet hybrideur, paraît aussi vigoureux à 10 ans sur [ses racines et peut être plus régulièrement fructifère que greffé. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir une excellente affinité sur tous les porte-greffes sur lesquels je l'ai employé. Eh bien ce Seibel 8357, que je considère comme un as de l'hybridation, a chez moi 2 rangées de directs à côté du Seibel 11803 et de tous les Seyve-Villard au Commerce ou à l'étude depuis 4 ans. 11803 s'en va nettement après sa première [récolte normale. C'est bien dommage, il faudra le greffer tout au moins dans des terrains argilo-calcaires.

Les Seyve-Villard, 7-111, 6-299, 9-218, 11-318, 12-734, 12-129, etc.., végètent aussi. Même le fameux 5-276 si fructifère et si renommé par son vin ne paraît pas très brillant à Lunel-Viel, alors qu'il est superbe de vigueur à Saint-Vallier.

Mais si on regarde 5-247, 10-300, 10-319, 12-308, 12-327, 12-328, 12-358, 12-395, 12-401, 12-417 et même 12-789, on constate une vigueur plus qu'égale au 8357 avec de grosses récoltes.

Si on aborde 12-303, 12-309, 12-347, 12-375, 12-390 et 12-397, on se trouve en présence d'une végétation telle que sur 3 fils de fer, il n'est pas possible de palisser proprement et cela, pour le 12-375, par exemple, avec des raisins de 500 à 800 grammes, 2 par sarments.

Il m'était impossible, cher Maître, de passer pareille constatation sous silence. Tous ceux qui ont visité le champ de directs du Mas à Lunel-Viel ne me démentiront pas.

Nous allons, si vous le voulez bien, repasser tous les hybrides Seyve-Villard au commerce en donnant les notes que j'ai prises sur chacun d'eux et en indiquant leur affinité au greffage sur les différents porte-greffes usités. Cette question d'affinité est peut-être la plus délicate pour l'avenir d'une plantation et il est certain que le jour où nos hybrideurs auront pu la supprimer par des plants ayant en

plus de toutes les qualités déjà demandées et acquises une résistance certaine sur leurs racines, un grand pas sera fait et le choix des viticulteurs sera bien simplifié. Mais là encore, le phylloxéra n'est pas le seul ennemi à combattre, et la nature de la terre joue un rôle considérable. Le calcaire pour certains, l'argile pour d'autres sont des causes de dépérissement.

C'est la raison pour laquelle il faut, quand on veut planter franc de pied, suivre si possible la vigueur du plant choisi dans un terrain identique.

Seuls les sols d'alluvions sablonneux et profonds acceptent sans étude préalable, les plantations directes en tenant compte du climat et de l'époque de maturité du numéro choisi.

(*à suivre*)

Eric Coulondre,
Lunel - Viel (Hérault).

LA LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DU PÊCHER
DANS LA VALLÉE DU RHONE

I. — Insectes (suite)

B. — **La Cérostome du pêcher** (Cérostoma perticella)

Fréquente sur les pêchers de nos régions, la Cérostome ne cause que des dégâts insignifiants. Nous la trouvons dans toutes les pêcheraies, au printemps, dans les feuilles encore pliées en gouttière, sous la forme d'une chenille verdâtre, allongée, avec trois bandes longitudinales, dont celle du centre plus claire, et deux fausses pattes très apparentes débordant du corps à l'extrémité postérieure. Elle ronge les deux faces de la feuille à la fois, de sorte que les dégâts sont parfaitement symétriques, mais respecte la nervure médiane.

Si besoin était, on pourrait recourir aux arsenicaux, à l'arséniate diplombique par exemple, mais à la moitié de la dose ordinairement conseillée, le feuillage du pêcher étant sensible à ce genre de bouillie.

C. — **La Petite Mineuse du pêcher** (Anarsia lineatella)

Voici encore un parasite du pêcher très commun dans nos régions fruitières, jusqu'à présent ses dégâts sont assez bénins, mais d'année en année, l'extension de l'insecte devient plus inquiétante.

Tous les arboriculteurs connaissent les flétrissement subits des extrémités des pousses en voie de croissance tôt au printemps. La petite flétrie fait la crosse, se dessèche et noircit. En examinant le rameau qui commence à flétrir, on découvre, à la base d'une feuille en général, un trou minuscule par où la gomme exsude : c'est le point d'entrée de la chenille de couleur chocolat, avec entr'anneaux plus clairs, de 1 cm. de long au maximum, qui mine l'intérieur du rameau en se dirigeant vers sa base.

La chenille passe l'hiver dans les anfractuosités de l'écorce puis, au printemps, pénètre dans toutes les jeunes pousses : au cours de sa vie, elle peut passer d'un rameau à l'autre. Une deuxième génération survient qui s'attaque aux rameaux et aussi aux fruits qu'elle peut ronger, superficiellement en général, exceptionnellement jusqu'au noyau.

On a trop souvent confondu ce parasite avec la *Teigne orientale*, dont il est question ci-après, beaucoup plus dangereuse, mais dont les chenilles sont d'une couleur blanc rosé.

Contre l'Anarsia, on peut recourir aux traitements hivernaux de décrassage qui détruisent nombre de chenilles hibernantes. Rien à faire au printemps, si ce n'est la récolte et la destruction des rameaux parasités par les larves.

D. — **La Tordeuse orientale du pêcher** ou Teigne orientale (Laspeyresia molesta ou Cidia molesta)

La tordeuse orientale est très répandue dans les pêcheraies italiennes que nous avons visitées cet été ; elle existe aussi dans le Var et les Alpes-Maritimes : sa présence reste douteuse dans d'autres régions où on l'a signalée, en particulier dans la Vallée de l'Erieux, il y a quelques années.

Au cas où le parasite étendrait son rayon d'action, il faut savoir que la plupart des moyens de la lutte envisagés sont peu efficaces, en raison de l'existence de plusieurs générations et de l'impossibilité d'atteindre la chenille, cachée dans le rameaux (comme l'Anarsia) ou dans le fruit. Les dégâts sont caractérisés aussi par le dessèchement des rameaux feuillus, souvent plus développés que dans le cas de l'Anarsia, et sont préjudiciables aux arbres de pépinière ou en formation. Beaucoup plus dangereuses sont les attaques sur pêches à partir d'août : la chenille blanche joue ici le rôle du Carpocapse chez la pomme, mine le fruit sans respecter le noyau : le pourcentage des fruits véreux atteint parfois 80 % en Italie. L'hibernation a lieu dans comme celle du Carpocapse dans les fentes des écorces ou d'autres abris, sous forme de chenille enfermée dans un cocon épais.

Les traitements d'hiver aux huiles minérales ne peuvent pas détruire toutes les chenilles. Il faut les compléter par le ramassage des pousses contaminées et l'application de carton ondulé imprégné de Naphtol β, en été, qui recueille beaucoup de chenilles et les tue ; nous avons vu ces deux procédés appliqués par M. le Dr *Marani*, de la chaire ambulante d'agriculture de Ravenne. L'éclaircissage des fruits, en évitant tout contact entre les pêches, diminue aussi les possibilités d'infection. Les variétés hâtives mûrissant avant août, échappent aux atteintes de Laspeyresia molesta, comme d'ailleurs à celles de la Mouche de la méditerranée. C'est à ce prodédé cultural qu'il faudrait de préférence recourir si la Teigne orientale gagnait les plantations de la Vallée du Rhône.

E. — **La Lyda du pêcher** (Neurotoma némoralis ou Lyda némoralis)

De 1920 à 1923, de subites et très graves invasions de Lyda ont jeté l'émoi parmi les producteurs de St-Rambert d'Albon, et des communes voisines de la Drôme, l'Ardèche et l'Isère. Grâce aux mesures énergiques prises par la Direction des Services agricoles de la Drôme, l'Office agricole, la Cie P. L. M. et M. *Jaillot*, directeur de la Station de St-Génis-Laval, l'extension du parasite a été rapidement enrayée. Depuis cette époque, et cette année surtout, on trouve quelques nids de Lyda, mais le mal n'a jamais pris l'allure catastrophique du début.

Les pêchers atteints présentent à l'extrémité des rameaux feuillus, des toiles plus ou moins étendues et lâches, où s'abritent des fausses-chenilles vert clair à l'état jeune, plus foncées en vieillissant et à tête noire. Au fur et à mesure qu'une

feuille est mangée, la larve passe à la suivante en ne s'arrêtant pas de filer, tant et si bien que les extrémités finissent par être entièrement tapissées. La destruction du feuillage continue de la tête vers le bas jusqu'à ce que toutes les feuilles soient dévorées. Les fruits sont incapables de mûrir ; le pêcher est si éprouvé qu'il donne une récolte faible ou nulle l'année suivante ; on observe quelques cas de mort à la suite de plusieurs attaques consécutives.

L'apparition des adultes, sortes de fourmis à ailes noires et pattes jaunes, a lieu fin avril, début mai, quinze jours après l'éclosion, les larves sont adultes et s'enfoncent dans le sol où elles passent l'hiver dans un cocon.

Traitements. — A l'apparition des larves, la bouillie nicotinée est efficace à condition de porter la dose à 300 gr. de nicotine à 500°. Plus tard, on remplacera le produit par la bouillie arsenicale (arséniate diplombique), en diminuant de moitié la dose indiquée pour le traitement du ver des poires. Les huiles blanches d'été ont une action certaine sur les œufs ou les très jeunes larves. On pratique aussi le ramassage et la destruction des nids de Lyda, dès le début, avant que les fausses chenilles ne se soient égaillées dans l'arbre.

F. — **La Mouche des fruits** ou mouche de la Méditerranée (Ceratitis capitata)

Il est inutile de décrire cet insecte que connaissent bien les arboriculteurs du Midi méditerranéen. Dans la vallée du Rhône, au contraire, le parasite existe, certes, mais à l'état sporadique et ne devient dangereux qu'exceptionnellement, au cours des étés très chauds par exemple.

Les pêches attaquées ne présentent tout d'abord rien d'anormal ; en août, la mouche pond quelques œufs qu'elle enfonce sous l'épiderme avec sa tarière ; bientôt, on aperçoit une légère décoloration, puis la tache s'agrandit, devient molle et brunit. A l'intérieur, la chair est envahie par de petits asticots blanchâtres et dégage une mauvaise odeur. Ou bien le fruit tombe à terre, ou bien il est emballé apparemment sain et arrive à destination pourri, causant un préjudice considérable à l'expéditeur.

Dans nos régions moyennes, on ne s'est guère préoccupé de la lutte. Cependant, le Service de défense des végétaux, que dirige à Marseille M. *Poutiers*, a distribué un certain nombre de gobe-mouches qui, il y a quelques années, ont été confiés à des Syndicats de producteurs de fruits : jusqu'à présent ils n'ont pas servi.

La composition des mixtures empoisonnées destinées à amorcer les gobe-mouches peut être à base de son fermenté dont on dit grand bien ; on met 50 à 75 grammes de son dans 1 litre d'eau, on laisse fermenter 1 ou 2 jours, on décante et on ajoute au liquide décanté 0,2 o/o d'arséniate de soude. Les gobe-mouches garnis de ce liquide sont placés à raison de 1 par pêcher, du côté ensoleillé, de mai à la récolte des fruits, l'appât étant renouvelé toutes les semaines. Personnellement, nous n'avons pas eu la possibilité d'apprécier la valeur de cette méthode.

En dehors de la destruction des fruits véreux et de l'ensachage des fruits, ce dernier procédé étant coûteux et peu applicable à la pêche, le moyen le plus sûr d'éviter les attaques de la mouche est encore la culture des variétés hâtives ; dans nos régions, les pêches véreuses sont celles d'août (Aribaut notamment).

G. — Les insectes du bois

Parmi les insectes xylophages, le *Capnode* est sinon inconnu, du moins très peu dangereux dans les pêcheraies de l'Erieux et du bassin rhodanien. Les petits insectes du bois : Scolytes et surtout Xylébores, le sont bien davantage.

Les pêchers sains, vigoureux, se défendent bien en général grâce à leurs sécrétions gommeuses qui noient insectes et larves dans leurs galeries. Au contraire, les arbres malades ou affaiblis pour différentes raisons sont particulièrement touchés : il n'est pas rare de rencontrer des sujets dont le tronc et les branches sont criblés des minuscules trous de sortie des adultes. Les jeunes plantations, surtout celles effectuées un peu à la légère, ou en milieu peu favorable au pêcher, ce qui est malheureusement trop fréquent, sont dans un état de réceptivité très net lorsque la reprise est difficile et cela explique le nombre de jeunes sujets tués chaque année par les Xylébores.

Si on sait que Scolytes et Xylébores sont des parasites de faiblesse s'attaquant aux arbres sans défense, on ne connaît pas de méthode pratique de lutte contre ces dangereux insectes. On s'attache à donner aux arbres santé et vigueur, par les soins ordinaires, fumures et traitements, irrigation, travaux culturaux ; à placer chaque espèce dans le milieu qui lui convient sur un porte-greffe approprié, de brûler hors du verger les arbres ou parties d'arbres morts qui constituent une vraie pépinière de xylophages.

H. — Les Cochilles

Les cochenilles sont très communes sur les vieux arbres, pêchers ou autres. Bien qu'elles passent souvent inaperçues leurs dégâts n'ont pas pris jusqu'à présent une grande importance : nous connaissons cependant aux environs de Tain et et dans certaines parties de la vallée de l'Erieux, des plantations ruinées par la cochenille : arbres dépérissants, fruits tachés par la fumagine, etc., ces cas sont heureusement rares.

Les traitements d'hiver aux huiles minérales n'ont donné que des résultats partiels. Peut-être faudrait-il décaper un peu les écorces au préalable et enlever notamment cette sorte de carapace cuivrique ou calcique qui se constitue sur les arbres à la suite des multiples pulvérisations à la bouillie bordelaise.

(*à suivre*)

J. Faure,
Professeur d'agriculture.

EXAMEN SOMMAIRE DES VINS

Dans une précédente note, nous avons eu la satisfaction de dire que les vins nouveaux seraient en général de bonne tenue. D'après l'analyse des divers vins qui nous ont été soumis depuis, notre avis semble se confirmer. Cependant, le viticulteur doit toujours veiller et ce sera l'objet de notre présent exposé.

Le vin étant fait, il faut le conserver et malheureusement d'autant plus longtemps que les prix ne sont pas encore suffisamment rémunérateurs.

Avant de faire subir aux vins toute manipulation, il est nécessaire de les examiner,

de les apprécier au point de vue qualité et altération s'il y a lieu. On peut alors, en connaissance de cause, faire un triage judicieux, traiter les vins avant soutirage si c'est nécessaire, éliminer les vins défectueux qui seraient dangereux pour les coupages et dont le seul débouché est la distillerie.

Limpidité. — De tout temps, le bon vigneron est passé et doit passer dans sa cave avec le tâte-vin et la tasse. Il se rend compte tout d'abord si le vin est limpide, il apprécie aussi la couleur. La limpidité est une indication de bonne santé, et si les vins nouveaux encore louches ne sont pas toujours inquiétants, ils nécessitent néanmoins un examen plus approfondi.

Couleur. — La couleur est un élément commercial important. Les vins troubles sont difficiles à apprécier par simple transparence dans le verre : la tasse en argent, grâce à ses facettes miroitantes, facilite cette observation. La filtration sur filtre plissé est encore plus nette, mais on aura soin de rejeter les premières portions de vin qui auront saturé de colorant le papier.

Il est à remarquer que pour les vins nouveaux sulfités à la vinification, la coloration est plus intense et plus belle après un certain temps d'exposition à l'air.

Odorat. — L'odorat est un sens que l'on doit faire jouer car le bouquet agit des plus favorablement sur le consommateur. Outre la qualité, on peut déceler certains défauts qui pourraient passer inaperçus au palais, tels que piqûre légère, moisi, parfums anormaux.

Palais. — Quant à l'appréciation par le palais, il ne me paraît pas nécessaire d'insister, elle est la plus connue et se développe avec un peu d'attention et d'éducation.

Epreuve à l'air. — L'ensemble de ces observations organoleptiques doit être suivi d'une épreuve à l'air. Le viticulteur pourra se contenter de garnir à moitié des petits verres blancs à liqueur et les abandonner pendant 48 heures. Si, après ce laps de temps, le vin se clarifie sans changement notable de couleur, il peut être soutiré à l'air sans danger. Par contre, si les petits verres contiennent un vin trouble, avec couleur brunâtre, jus de châtaigne, on est en présence de casse oxydasique devant être traitée par l'anhydride sulfureux. Si le trouble est bleu noirâtre, laissant un dépôt de même couleur au fond du verre, la casse ferrique est caractérisée et nécessitera l'addition d'acide citrique. Enfin, pour les vins blancs, outre les deux casses précitées, on peut apercevoir la casse blanche formée par un louche laiteux plus ou moins abondant, parfois délicat à déceler et non moins difficile à curayer. Dans l'état actuel de notre législation, l'acide citrique à la dose maximum de 50 grammes par hectolitre est le remède le plus simple. Si la casse blanche est très intense, on peut tenter la précipitation du fer par un excès de tanin et oxygénation du milieu, surcollage, soutirage, tamisage à nouveau et léger collage, enfin soutirage définitif. Ce dernier mode de traitement, un peu brutal, n'est pas toujours bien supporté par les éléments organoleptiques du vin, un essai préalable est nécessaire.

A la suite de ces examens, si un doute persiste, un examen plus complet peut être fait par un laboratoire œnologique spécialisé. C'est à l'École nationale d'agriculture de Montpellier, à la suite des travaux effectués sur les casses, que l'on doit

la mise au point de l'examen clinique des vins. Il comporte, outre les épreuves déjà énumérées, le dosage de l'acidité totale et volatile, l'examen bactériologique par le microscope et l'épreuve à l'étuve, enfin des essais méthodiques fixant exactement les produits spécifiques nécessaires s'il y a lieu.

Grâce à ces divers éléments, l'œnologue voit confirmer son impression gustative par l'acidité fixe du vin (acidité totale — acidité volatile), il pourra à bon escient indiquer une addition d'acide citrique pour combattre une casse ou la prévenir. L'acidité volatile dont on a tant parlé, qui est actuellement considérée par l'acheteur, doit être peu élevée, et d'autant plus faible que le vin est jeune. Cependant, il ne peut y avoir de règle absolue. Dans certains cas, il y a lieu de considérer la nature du vin et le mode de vinification. Il n'est pas douteux qu'un vin riche en alcool, à la suite d'une fermentation laborieuse, peut parfois posséder une acidité volatile assez élevée sans être cependant atteint de ferments nuisibles.

L'examen bactériologique est aussi d'un aide précieux pour confirmer un diagnostic. Si on voit par exemple au microscope dans une goutte de vin puisée au fond de l'échantillon, des bactéries assez nombreuses, avec une dégustation caractéristique légèrement fade, une acidité fixe faible, on pourra indiquer les mesures pour parer à une tourne plus ou moins proche.

Après l'exposition à l'air, on est orienté sur les essais méthodiques de casses que l'on fait à l'aide de solution titrée des divers produits œnologiques. Par des doses croissantes, on peut fixer les produits nécessaires ainsi que leur dose minima exacte.

Nous espérons que ce court exposé sur l'examen des vins donnera confiance au viticulteur dans les moyens que nous possédons pour lui permettre de conserver ses vins. Mais ces moyens sont cependant assez limités, le vin étant un aliment et ne devant subir que des corrections et non des transformations brutales. Nous ne saurions trop recommander de prévenir la maladie par les soins habituels (soutirages-ouillages), car si nous pouvons parfois arrêter le mal, nous ne pouvons réduire l'altération déjà acquise.

E. Bouffard.

LA PRODUCTION DES RAISINS DE TABLE

(*J.O.*, 7 décembre 1935, p. 12907)

La production en Chasselas s'élève à 1.099.190 quintaux au lieu de 1.510.140 en 1934 ; les autres variétés s'inscrivent pour 563.670 quintaux contre 637.450 quintaux en 1934. Au total : 1.664 860 quintaux pour 1935 contre 2.147.590 en 1934, soit une chute verticale de 482.730 quintaux. Accident sans doute ? Il n'en faut pas moins prévoir l'avenir et le développement de la consommation du raisin de plus en plus accentuée, aussi le décret du 25 octobre (*J. O.* du 27) vient-il ajouter de nouveaux dispositifs pour la création éventuelle de stations uvales

Raisins de Table

Total de la production en 1934 et 1935

DÉPARTEMENTS	1934	1935	DÉPARTEMENTS	1934	1935
	quintaux	quintaux		quintaux	quintaux
Ain	500	330	Landes	600	10.350
Allier	50	50	Loir-et-Cher	130	130
Alpes (Basses)	15.000	3.000	Loire	1.200	1.550
— (Hautes)	450	600	Loire (Haute)	»	250
— Maritimes	12.400	17.000	Loiret	250	1.200
Ardèche	60.000	30.000	Lot	60.000	55 000
Ariège	80	100	Lot-et-Garonne	40.000	36.500
Aube	10	160	Lozère	300	250
Aude	3.200	3.700	Maine-et-Loire	60.000	40 000
Aveyron	350	»	Nièvre	1 400	700
Bouches-du Rhône	69.000	57.000	Pyrénées (Htes)	300	300
Cantal	20	20	— Orientales	26 000	28.500
Charente	1.310	940	Rhin (Bas)	6 000	6.000
Charente-Inférieure	360	400	— (Haut)	5 750	4.000
Cher	»	400	Rhône	860	740
Corrèze	50	50	Saône-et-Loire	880	»
Corse	8.000	12 000	Savoie (Hte)	2.800	3.100
Creuse	10	10	Seine-et-Marne	5.500	5.000
Dordogne	35.000	2.600	Seine-et Oise	80	80
Drôme	1.360	1.300	Tarn	1 200	1.000
Gard	200.000	250 000	Tarn-et-Garonne	250.000	250.000
Garonne (Haute)	600	850	Var	38 000	40 000
Gers	7.000	7 800	Vaucluse	620.000	590.000
Gironde	2 400	2.500	Vienne	700	700
Hérault	600.000	195 000	Vienne (Hte)	20	30
Indre-et-Loire	200	150	Vosges	100	»
Isère	1 800	1.800	Yonne	1.050	1.050
Jura	5 000	700			

VARIATIONS DES RAPPORTS PHYSIOLOGIQUES

EN CORRÉLATION AVEC LA

MALADIE DU FEU SAUVAGE CHEZ LA FEUILLE DU TABAC [1]

La maladie du Feu sauvage (Wild fire) se manifeste, quand elle atteint un certain degré, par des taches nettement visibles sur les feuilles. Dans le dessein d'établir comparativement, après la récolte, les diagnostics foliaires NPKCaMg de plants sains et de plants malades, des échantillonnages de feuilles ont été opérés, au début de septembre 1934, sous le contrôle de l'inspecteur des Tabacs de Périgueux, sur des plants en séchoir, dans deux plantations de la commune de Belvès (Dordogne), lieu dit Pech sec ; plantations très voisines ; le sol y est de même nature, mais les exploitations sont différentes. On a prélevé dans chaque cas les feuilles occupant, à partir du bas de la tige, les rangs 3, 6, 9.

(1) Communication à l'Académie des Sciences, n° 6, 1935.

I. Sujets sains dans la plantation indemne.
II. Sujets apparemments sains dans la plantation atteinte de Feu sauvage.
III. Sujets malades avec taches dans cette même plantation atteinte.

	Pour 100 de matière sèche de la feuille.						Pour N+P^2O^5+K^2O=100			K^2O
	CaO	MgO	N	P^2O^5	K^2O	S= N+P O +K^2O	N	P^2O^5	K^2O	N
I.										
9e feuille.....	7,55	0,75	3,39	0,45	6,02	**9,86**	34,38	4,56	61,06	1,78
6e »	7,85	0,80	2,14	0,33	6,38	**8,85**	24,18	3,73	72,09	2,98
3e »	9,60	0,92	1,75	0,27	6,35	**8,37**	20,91	3,22	75,87	3,63
Moyennes.....	8,33	0,82	2,43	0,35	6,25	**9,03**	26,49	3,84	69,67	2,79
II.										
9e feuille.....	7,05	0,75	2,67	0,39	5,26	**8,32**	32,09	4,69	63,22	1,97
6e «	8,25	0,84	2,29	0,34	5,65	**8,28**	27,66	4,10	68,24	2,47
3e »	10,00	0,85	1,70	0,24	5,43	**7,37**	23,07	3,25	73,68	3,19
Moyennes.....	8,43	0,81	2,22	0,32	5,45	**7,99**	27,61	4,01	68,38	2,54
III.										
9e feuille.....	8,20	0,86	3,24	0,50	4,45	**8,19**	39,56	6,11	54,33	1,37
6e »	9,35	0,88	2,61	0,39	3,64	**6,64**	39,31	5,87	54,82	1,39
3e »	10,63	0,99	1,70	0,25	3,36	**5,31**	32,01	4,71	63,28	1,98
Moyennes.....	9,39	0,91	2,52	0,38	3,82	**6,71**	36,96	5,56	57,48	1,58

La somme complexe S=N+P^2O^5+K^2O pour 100 de matière sèche de la feuille décroît quand on passe I à II à III : *la feuille saine* I *est beaucoup plus minéralisée en* NPK *que la feuille* III *atteinte de Feu sauvage*. La feuille II présente une minéralisation NPK intermédiaire, indiquant que, si elle est apparemment saine, elle n'en est pas moins sur la pente qui conduit à la maladie. On retrouve pour II cette situation chimique intermédiaire en examinant divers rapports physiologiques ; et le saut est toujours moins brusque de I à II que de II à III.

Le rapport K^2O/N doit être particulièrement retenu : *les plants atteints de Feu sauvage présentent, comparativement aux plants sains, une carence de la potasse relativement à l'azote.*

La chaux augmente des plants sains aux plants malades ; elle tend à suppléer la potasse manquante. La magnésie augmente de manière insignifiante. L'acide phosphorique augmente dans l'équilibre NPK en quantités appréciables de I à II et à III.

Les teneurs relatives aux trois rangs des feuilles échantillonnées dans chacun des trois cas peuvent, d'après la notion des *relais foliaires* être considérées comme applicables à *la feuille* de chaque type de végétation, évoluant dans le temps et sans localisation déterminée. A ce titre les moyennes inscrites ont une signification qui permet d'exprimer par ces seules moyennes les comparaisons des cas I. II, III.

Le chimisme foliaire des plants atteints de Feu sauvage est-il la cause de la maladie ou simplement un symptôme chimique adjoint aux taches, la maladie ayant une autre cause ? La méthode analytique ne peut, à elle seule, répondre à cette question ; des expériences réalisant à volonté soit l'apparition, soit la disparition de la maladie peuvent seules en décider. Mais il y a déjà des observations culturales répondant à ces deux épreuves :

1° l'apparition du Feu sauvage sur des plantations où la fumure est surchargée en azote rapidement assimilable et insuffisante en potasse ; 2° le succès complet obtenu en 1932 chez un expert planteur dans un champ où le Tabac succédait à la même plante gravement atteinte de Feu sauvage, par l'application de la méthode de redressement de M. René Hernu, à savoir : chaulage très abondant, avec par hectare 400 kg. de sulfate de potasse, 1000 kg. de scories de déphosphoration, 1000 kg de tourteau d'arachide (ni engrais minéral azoté, ni fumier). Cette fumure, par son azote, lentement assimilable et par sa dose de potasse, correspondait par anticipation à celle qu'on peut déduire de nos diagnostics foliaires. Ainsi, l'abaissement excessif du rapport K^2O, N, qui, d'après nos diagnostics foliaires, est *certainement* lié à la maladie du Feu sauvage, lui est lié *vraisemblablement* à titre de cause physiologique initiale.

Comme les maladies par carence existent chimiquement avant de déterminer les symptômes visibles au simple regard, le diagnostic foliaire pourrait dépister les cas tels que notre échantillon II où une plantation approche des conditions qui déterminent le Feu sauvage.

Henri Lagatu et Louis Maume.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — *Au grade de commandeur.* M. Hitier (Henri-Joseph-Robert), secrétaire perpétuel de l'Académie d'agriculture, secrétaire général de la commission internationale d'agriculture.

Au grade d'officier. — MM. Bernard (Jean-Alexandre), agriculteur-viticulteur, président de la confédération des vignerons du Sud-ouest, président de la chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne, domicilié à Marmande. — De Mun (Bertrand-Jean-Marie), président fondateur de la commission d'exportation des vins de France, domicilié à Reims (Marne). — Demolon (Albert-Omer), inspecteur général des stations et laboratoires au ministère de l'agriculture, domicilié à Viroflay (Seine-et-Oise).

Au grade de chevalier. — MM. Gablin (Emile-Désiré), agriculteur à Châteauroux (Indre), vice-président de l'association des éleveurs, agriculteurs et viticulteurs de l'Indre. — Maugras (Pierre-Marie-Jules), agriculteur à Liernais (Côte-d'Or), président du Comice et du syndicat agricoles du canton de Liernais. — Nicole (Louis-Auguste-Gabriel), journaliste agricole, domicilié à Paris. — Parenty (Edmire-Onésime-Joseph-Léon), viticulteur, domicilié à Philippeville (Constantine). — Pietri (Paul), viticulteur, domicilié à Poggio-de-Tallano (Corse). — Lurbe (André), inspecteur régional de l'agriculture, domicilié à Bordeaux (Gironde). — Poutiers (Raymond-Julien), inspecteur régional de la défense des végétaux, domicilié à Marseille (Bouches-du-Rhône). — Vercier (Henri Joseph), professeur d'horticulture, domicilié à Dijon (Côte d'Or). — Roques (Maurice Ernest-Léopold), directeur trésorier du syndicat agricole de Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes).

XIVe Foire-Exposition de Brignoles (Var) du 26 au 29 mars 1926. — Au cours de sa dernière réunion, le Comité d'organisation a définitivement fixé les grandes lignes de cette importante manifestation agricole, commerciale, industrielle et artistique.

L'Exposition des vins qui attire chaque année par son importance et sa variété une foule de visiteurs revêt un effet tout particulier.

La Société d'Aviculture du Var qui nous a permis l'an dernier de présenter une variété incomparable de sujets nous assurera une année encore de sa précieuse collaboration par la personne de son dévoué Président M. Vennin. Un pavillon spécialement construit pour cette exposition permettra une présentation impossible.

Malgré les difficultés économiques de l'heure, nous avons la grande satisfaction d'enregistrer un gros effort des exposants qui connaissant la valeur et l'importance de la Foire de Brignoles tiennent à suivre avec fidélité la manifestation qui tient chaque année ses assises dans la capitale agricole de la région.

Le commerce régional qui comprend tout l'intérêt de se faire connaître en quelques jours à des milliers de visiteurs. Les produits de son activité a déjà souscrit à nos appels dans la plus grande mesure de ses possibilités.

A côté de cette manifestation de l'industrie et du commerce, les organisateurs ont tenu à simplifier l'exposition des artistes professionnels de notre Provence qui avaient obtenu un vif succès légitime l'an dernier.

Grand Concours général des Vins à Paris, mars 1936. — Après le succès remporté au printemps dernier à Paris, les quatre groupements agricoles du Beaujolais : Union horticole et viticole, Comice agricole et viticole, Fédération des Syndicats de défense des intérêts viticoles et l'Union beaujolaise des Syndicats agricoles, ont décidé, dans le but de continuer la propagande, *faire connaître et apprécier les hautes qualités des vins du Beaujolais*, de prendre part au grand Concours général des vins à Paris, qui aura lieu au début 1936.

Les viticulteurs beaujolais *auront le plus grand intérêt* à se grouper et à présenter un nombre important d'échantillons de leurs vins. Pour permettre à tous de prendre part à cette manifestation, le Comité de propagande ne percevra que la somme de un franc par bouteille ; le règlement du Concours de Paris exige trois bouteilles de chaque vin exposé.

Les adhésions devront être adressées, avant le 5 janvier 1936, à M. Vacher, président du Comité de propagande des Vins, à Anse, qui fera le nécessaire en temps opportun pour faire déposer les bouteilles vides dans les mairies et les fera reprendre au moment d'expédier le wagon, en mars prochain (1936).

Les inscriptions seront également reçues au Concours des Vins de Villefranche, le dimanche 15 décembre 1935.

BIBLIOGRAPHIE

Annuaire International Du Vin 1936. — La 8e édition de l'Annuaire International de Vin vient de paraître.

Il comprend 727 pages de texte. Sa présentation est toujours aussi pratique et précise.

Production, commerce, prix à la consommation du vin sont soigneusement suivis d'une année à l'autre et les résultats obtenus sont établis pour être mesurés d'un seul coup d'œil.

D'autre part, les rubriques de la législation vinicole, les tarifs douaniers

concernant le vin ; de la nomenclature des principaux groupements viticoles et du négoce du vin dans le monde, le tableau des appellations d'origine légalement établies la liste des journaux et revues vinicoles, sont scrupuleusement tenues à jour.

Il est donc indispensable d'avoir sur sa table de travail ce précieux « vade — mecum » de la viticulture et du commerce mondiaux du vin. Tous ceux qui s'intéressent à la « boisson de Bacchus » se doivent de le prendre pour guide.

Signalons enfin, que l'Académie d Agriculture a décerné à cet ouvrage la médaille d'or sa plus haute récompense.

On peut se procurer l'Annuaire International du Vin, à la librairie Alcan, 108, boulevard Saint Germain, à Paris, au prix de 40 frs l'exemplaire relié et de 30 frs l'exemplaire broché.

Le sourcier moderne, manuel de l'opérateur à la baguette et au pendule: eaux, minerais, biologie, par Henri de France, 6e édition, revue et corrigée — Un ouvrage 12×19 de 96 pages avec figures et photographies. — Broché : franco 11 francs. – Librairie agricole de la Maison rustique, 26, rue Jacob, Paris (VIe).

Le livre de M. de France donne toutes les notions nécessaires pour la recherche fructueuse de l'eau, des minerais ainsi que les principes des essais propres au médecin.

En résumé, il étudie minerais et métaux, il donne un plan d'entraînement pour le débutant, le détail des méthodes de recheaches proprement dites. Il en décrit les applications aux végétaux : qualités nutritives et rapport avec les engrais, à la biologie et à la médecine, au sexe des œufs ; il dit ce qu'il faut penser de la prospection a distance. En un mot l'ouvrage comprend tout l'essentiel pour manier la baguette et le pendule; il met leur utilisation et leur pratique à la portée de chacun. — *Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue de la Librairie Agricole.*

Histoire du Cognac. par Robert Delamain, préface de Gaston Chérau. — 1 vol. de 144 p. avec 3 ill., 15 fr.; 5 japon, 100 fr. ; 5 hol., 60 fr. ; 40 marais, 40 francs. – Librairie Stock, Paris.

Sait on ce que représente un petit verre de cognac ? à la vague idée que le consommateur a de cette *eau de-vie*, de ce produit royal — qu'il confond plus ou moins ou compare avec d'autres liqueurs — ce livre vient substituer une connaissance précise, pleine de charme et d'enseignement.

L'histoire du cognac est un vrai roman. L'alambic fut utilisé faute de mieux dans les Charentes au cours d'années difficiles, et ainsi s'avéra la capacité de la région de Cognac, et d'elle seule dans le monde entier, de produire un « alcool naturel bon goût » ; alors fut découvert le vieillissement, et exploité ce magnifique monopole naturel en France et à l'étranger. Un progrès continu du droit en assura le respect de la part des concurrents, et la loyauté au moyen d'un contrôle de plus en plus efficace du produit. Comment enfin le commerce du cognac s'harmonise avec le sol de la région et explique son aspect et les mœurs de ses habitants, de telle sorte qu'il en ressort une poésie véritable et une leçon parfaite de géographie humaine,

voilà ce qu'éclaire en un style excellent ce petit volume. Il est admirablement présenté, et illustré de photographies originales commentées avec science et saveur.

Traité élémentaine théorique et pratique de Radiesthésie physique, par le lieutenant-colonel J. Correnson. — Amédée Legrand, éditeur, Paris.

Dans son intéressant ouvrage, l'auteur s'est proposé d'apporter une aide aux personnes désireuses de s'initier à des procédés de prospection, jusqu'ici encore réservés, et qui, en raison de la diversité des conceptions et des théories émises à leur sujet, auraient pu se sentir quelque peu déconcertées et découragées.

Il y a parfaitement réussi : les divers chapitres traités, depuis l'étude de l'émission directe des corps et sa captation jusqu'à l'initiation à l'usage du pendule baguette magique du sourcier, en passant par les méthodes de prospection, rien n'a été négligé. D'une lecture facile, ce petit livre a sa place dans toutes les bibliothèques.

BULLETIN COMMERCIAL

LANGUEDOC. — Toujours résistance de la propriété ; légère hausse sur les beaux vins.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 20 janvier 1936	Cours du 27 janvier 1936
Qualité courante...		6,00 à 6 fr. 50	6,00 à 6 fr. 50
Vins rouges 9°.....		6 fr. 50	6 fr. 50
Montagne supérieur	5,25 à 5 fr. 75	6.50 à 6 fr. 75	6,50 à 6 fr. 75
Costières.....	6.00 fr. le degré	6,75 à 7 fr. 00	6,75 à 7 fr. 00
Vins de café...		7,00 à 8 fr. 00	7,00 à 8 fr. 00
Clairette.....		6 fr. 50	7 à 8 fr.
Rosé, picpoul paillet		6,00 à 6 fr. 25	6 00 à 6 fr. 50
Blanc de blanc.....		6,00 à 6 fr. 50	6,00 à 6 fr. 25

Alès. — *Bourse de Commerce d'Alès.* — Cours officiel du 24 janvier 1936. — Vin rouge coteaux, de 6 à 6 fr. 75 le degré.

Bagnols-sur-Cèze. — Marché du 22 janvier. — Vin rouge 8 degrés 5, à 9 degrés 5, 6 fr. à 6,25 le degré ; vin rouge 10 à 11 degrés, de 6,25 à 6.75 le degré ; rosé Chusclan supérieur, 6 à 7 fr. le degré.

Affaires très rares.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 21 janvier 1936	Cours du 28 janvier 1936
8°5 à 11°.....	5,25 à 5 fr. 75	6,00 à 6 fr. 75	6,00 à 6 fr. 75
11° à 12°.....	5,25 à 5,75		6,75 à 7 fr.
Rosé.....			
Blancs de blancs....			6 à 6 fr. 75
12° à 14°.....		6 à 6 fr. 75	6,75 à 7 fr. 50
12° à 14°.....		6,75 à 7 fr. 50	

Chambre d'Agriculture de l'Hérault — Marché du 28 janvier 1936. — Vin rouge, de 6,50 à 7 fr. le degré (suivant degré et qualité). Marché calme.

Sète — *Chambre de Commerce* — Marché du 22 janvier 1936.

Vins de pays: rouge et rosé 1935, 6,25 à 6 fr. 75 le degré ; vin blanc 1935, 6 fr. 50 à 6 fr. 75 le degré.

Vins d'**Algérie** rouge et rosé, 1935 : 8,75 à 9 fr. 00. L'hecto nu, quai Sète.

Marché calme. Les arrivages d'Algérie deviennent de plus en plus rares. Les cours restent fermes.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	17 janvier 1936	24 janvier 1936
Rouges	5,00 à 6 fr.	6,25 à 7 fr. 00	6,25 à 7 fr. 00
Rosés		Pas de cote	6,00 à 6 fr. 50
Blancs		6,25 à 6 fr. 50	6 fr. 50

Cours sans changement sur les précédents. Le prix courant est de 6,50 le degré. On offre 7 fr. pour les beaux vins complets.

On ne voit qu'un petit courant d'affaires, seuls quelques petits lots sont mis en vente.

Signalons : Près Sauvian, 400 hl. 8°5 à 60 fr. ; près Thézan, 890 hl 9°9 à 70 fr. ; près Abeilhan, 120 hl. 10°3 à 67 fr. ; près Abeilhan, 140 hl 9°2 à 62 fr. ; Coop. Maraussan, 800 hl. 9°5 à 7 francs le degré ; près Sauvian, 410 hl. 9° à 60 francs ; près Sérignan, 165 hl. 9°3 à 60 francs.

Olonzac. — Récolte 1935, 6,50 à 7 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 26 janvier 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 6,25 à 7 fr. 00 ; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 25 janvier 1936. — De 8° à 9°, 6 à 6 fr. 60 ; 9°5 à 11°, de 6,50 à 7 fr. le degré.

Marchés calmes qui ont vu cependant la tendance s'améliorer nettement en fin de semaine. Le prix de 7 fr. a été offert à plusieurs reprises pour des affaires importantes.

Narbonne, 23 janvier. — Cote officielle du 23 janvier 1936. — Vins du Narbonnais : 6,25 à 7 fr. le degré, et la moyenne des 9° : 6 fr. 50 le degré. Eaux-de-vie de marc : au-dessous de 70°, 300 fr. les 100 degrés.

Marché calme. Transactions réduites portant sur des lots de faible quantité Citons par exemple : 300 hectos, 8°8 à 56 fr. ; 400 hectos, 8°9 à 58 fr ; 350 hectos, 9°2 à 60 fr. ; 360 hectos, 9°9 à 67 fr. ; 400 hectos, 10°2 à 70 fr. ; 700 hectos, 10°4 à 72 francs.

Lézignan. — *Cote officielle du 22 janvier 1936.* — Vins du Minervois et Corbières : 6 fr. 50 à 7 fr. 00 le degré.

Vente des coopératives : Azilhanet, 10°1, 71 fr. ; Maisons, 10°, 65 fr. ; Lux, 10°, 6 fr. 75 le degré ; Durban, 10°4, 73 fr. ; St-Laurent, 10°5, 72 francs.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 18 janvier 1936	Cours du 25 janvier 1936
8°5 à 11°		6,00 à 6 fr. 50	6,00 à 6 fr. 50
11° à 13°	5,00 à 5,50	par d'affaires	6,50 à 7 fr.
11° à 12°			
12° à 13			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Pas de vente signalée. La fermeté des cours persiste malgré le petit volume des affaires traitées.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille**, 23 janvier. — Vins de la région, récolte 1935 : rouge, blanc, rosé, 8°5 à 11°, le degré 6,25 à 7 fr. Vins d'Algérie rouge, 1935, 11° à 12°, le degré 8,00 à 9 ; blanc et rosé, 1935, 8,00 à 9,00.

PROVENCE. — Le prix de 6,50 est demandé par la propriété pour la marchandise courante, retiraison 1 mois au maximum. Pour un délai de retiraison plus long, il faut compter 7 fr. le degré.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — La propriété demande 7 fr. le degré pour des vins de bonne qualité. Le commerce n'achète à ce prix que des petites quantités.

Dans les vins supérieurs, type café ou des Côtes-du-Rhône, avec appellation, les prix vont toujours de 7 fr. 25 à 8 francs à l'hecto-degré.

Dans les deux crus délimités de la région, on cote :

Tavel 1935, 1er choix, 12° minimum, 150 fr. l'hecto ; Châteauneuf-du-Pape 1935 tout premier choix, 450 à 500 francs ; 1934, tout premier choix, 500 à 600 fr., la pièce de 227 litres nu.

L'Isle-sur-Sorgues. — La cave coopérative des Joncquiers a effectué le 25 courant une vente de 1.000 hl. vin rouge, 10° Salleron à 7 francs le degré, enlèvement fin mars.

RHÔNE. — **Lyon.** — *Vins rouges (non logés).* — Vin Beaujolais, 1er choix la pièce, 450 à 650 ; 2e choix, 300 à 450 ; Mâconnais, la pièce, 350 à 450 ; Bourgogne, 1er choix, 500 à 700 ; 2e choix, 350 à 500.

Vins blancs (non logés). — Vins Mâconnais, 1er choix, la pièce, 400 à 600 ; 2e choix, la pièce, 300 à 400 ; Bordeaux, 1er choix, la barrique, 400 à 600 ; 2e choix, la barrique, 300 à 400 ; Vin du Midi, 1er choix, 12°, l'hectol., 170 à 180 ; 2e choix, 11° l'hectol., 160 à 170.

BORDELAIS. — La fermeté persiste sur les marchés, et les affaires sont actives.

Vins blancs 1933. — (*Le tonneau de 900 litres*). — Logé en barrique chêne. — 1er grand cru Château Yquem, pas de cote ; 1er crus, 5500 à 7000 ; 2e crus 3800 à 4500 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac, 3000 à 3500 ; 1er et 2e crus, Ste-Croix-du-Mont, 3000 à 3500 ; Loupiac et similaires, 3000 à 3500 ; Cérons, 2800 à 3600 ; Graves supérieurs, 2600 à 3500 ; Graves, 2300 à 2900.

Sans logement : 1re Cotes de Bordeaux, Grande Cote, 1500 à 2200 ; Entre-Deux-Mers, Haut-Benauge, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais, 800 à 1200.

DORDOGNE. - Situation améliorée. On cote pour les blancs 9° à 9°5 : 45 fr. le degré-tonneau ; 10° : 50 fr. ; 11° : 55 à 60 fr.

Citons une vente de 100 hectos de vin blanc Bergerac 13° (11°5 + 1°5) à 1.100 fr. le tonneau. en rouge, les 9° se traitent à 50 fr. pour les 10° et au-dessus il faut payer 60 fr.

Les vins des Coopératives bénéficient d'une prime de 10 à 20 fr. par degré-tonneau suivant qualité.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 200 à 230 ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 120 à 140 ; vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 110 à 130.

Vins pris à la propriété, tous frais en sus.

TARTRES

Marché de Béziers du 24 janvier 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... 2,00 à 2 fr. 10 le deg. casser.

Lies sèches acide tartrique.....
— — 20 à 22 o/o — pas de stock
— — au-dessus 50 o/o.....
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... 3 fr. 00 le degré nominal (acidité totale).

Logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance à la baisse (affaires calmes).

FRUITS-RAISINS

Raisins chasselas de Moissac, 600, 750, 900 fr. les 100 kilos.

MARRONS-CHATAIGNES

Le Vigan (Gard). — Châtaignes 80 à 100 fr. les 100 kilos.

NOIX-CERNEAUX

Châteaurenard (B.-du-Rh.). — Noix extra les 100 kilos.

HUILES D'OLIVE

Marseille. — Aux 100 kilos. Tunisie, première pression, 335 à 345 ; deuxième pression, 325 à 330 ; Algérie surfine, 315 à 330 ; Borjas extra, 195 à 205 ; Andalousie extra, 185 à 190.

Raffinées. — Extra nu franco magasin acheteur, 375 à 380 ; pulpes d'olive nu prise usine premier choix, 310 à 315 ; sourant, 290 à 295.

CÉRÉALES

Dans la plupart des régions productrices du blé, l'inondation ou l'excès des pluies a beaucoup nui aux cultures. Dans l'Ain, la Haute-Marne, la Sarthe, on se plaint du mauvais aspect des blés et du développement de mauvaises herbes. En Bretagne, beaucoup de blés n'ont pas levé.

Les cours oscillent autour de 80 francs, départ culture. On s'attend à une hausse.

PAILLES ET FOURRAGES

Marseille. — *Fourrages.* — Aux 100 kilos, départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Marché plus ferme. Foin de Crau ; similaire Crau 30 ; de région 27 à 30 ; du Champsaur 30 ; de l'Isère 24 ; du Doubs 24 ; paille blé rouleau 19 ; paille de blé batteuses 18.

POMMES DE TERRE

Paris (Halles centrales). — Pommes de terre aux 100 kilos : Hollande commune 60 à 85 ; rosa 60 à 85 ; jaune commune rouge 38 à 43 ; saucisse rouge 60 à 72 ; sterling 47 à 56 ; nouvelles d'Algérie 100 à 180.

ENGRAIS

Engrais potassiques :

Sylvinite riche. — 18 o/o potasse, 14,80 les 100 kilos en vrac, provenance Alsace.

Sulfate de potasse. — 46 o/o potasse, en vrac 80,20 mine d'Alsace.

Chlorure de potassium. — 48 0/0 potasse en vrac, 59 fr. mines d'Alsace.

Les sacs spéciaux sont à 2 fr. 50 pour la sylvinite et 3 fr. pour le chlorure.

Bonification de 8 o/o sur facture.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 19 au samedi 25 janvier 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	13 2	11.0	—1.0	—3.7	«	»	3.0	3 0	—0.4	—6.4	16.2	trac.
Lundi.....	10.4	9.6	0.0	—2.7	»	0.2	3.4	2.4	1.4	—3.6	24.2	«
Mardi.....	7.0	6.6	5.4	—1.2	«	«	0.4	—3.2	3.2	—3.8	»	«
Mercredi...	5.6	1.2	6.2	0.8	«	«	1.0	—4.2	3.0	0.8	«	«
Jeudi.....	8.6	1.8	»	»	4.8	»	4.2	—3.0	3.4	0.0	»	»
Vendredi...	5.0	4.4	2.2	1.2	15.8	»	9.6	0.4	3.0	—1.8	3.4	»
Samedi.....	7.8	0.4	4.0	—1.6	»	1.0	2.4	—1.6	»	«	«	0.8
Total ...					103.1	»					114.7	65.5
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	10.6	10.6	—2.2	—4.8	»	5.6	11.8	9.9	—2.0	—3.2	1.0	0.1
Lundi	12.0	6.7	3.1	—4.2	«	»	12.4	8.6	—1.9	—4.5	0.3	trac.
Mardi.....	11.0	0.7	.2	1.2	«	«	5.9	4.6	3.6	—2.6	trac.	0.2
Mercredi....	10.8	1.3	3.7	2.4	«	«	2.0	—2.1	7 0	—0.3	«	«
Jeudi.....	11.0	5.0	5.9	2.0	»	»	7.2	—2.0	4.3	—0.4	»	«
Vendredi...	7.4	3.8	4.1	1.8	4.6	»	8.2	5.0	3.4	—0.6	0.5	«
Samedi.....	8.8	—0.4	«	«	»	4.6	4.8	—3.0	«	«	1.8	5.5
Total.. .					155.0	90.9					119.5	39 0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	17.1	5.7	7.7	—6.3	»	«	16 8	5.1	0.2	2.4	«	trac.
Lundi	9.9	7.2	—3.6	—12.6	trac.	3.2	10.9	2 8	0.0	—3.2	»	»
Mardi.....	6.7	1.6	8.4	—5.6	«	0.7	9.6	7.9	7.0	—2.4	»	1.8
Mercredi....	8.2	4.2	2.2	0.4	»	2.8	3 9	1.0	6.1	—9.8	«	trac.
Jeudi.....	12.0	0.5	5.0	— 4.3	trac.	trac.	0.6	—0.2	5.5	1.4	«	»
Vendredi...	10.5	8.4	3.2	0.5	0.4	«	11.8	8.4	3.8	—0.8	3.2	«
Samedi.....	7.3	—4.0	«	«	»	1 9	»	«	«	«	«	4.4
Total....					25.4	29.4					120.2	65.9
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	9.2	5 6	—4.0	—5.4	»	5.3	18.2	4.2	5.0	—3.0	«	trac.
Lundi	10.0	5.2	3.1	—4.4	«	»	16.1	»	4.4	—3.6	»	»
Mardi.....	5.9	4.5	8.2	2.2	«	0.6	11.2	6.4	11.2	—2.8	«	1.8
Mercredi ...	10.4	2.2	9.6	5.8	»	«	10.9	1.9	8.8	5.3	0.2	trac.
Jeudi.....	11.5	3.1	6.6	3.3	«	»	12.7	7.7	3.4	0.3	1.1	«
Vendredi...	9.4	2.0	3.6	1.0	5.8	«	13.0	10.7	6 4	0.2	7.1	«
Samedi.....	10.9	0.0	5.2	1.6	0.4	8.7	»	»	6.4	2.2	«	4.4
Total....					100.3	106.2					45.8	65.9
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche ..	17.4	1.8	3.0	—7.8	«	0.1	»	»	»	«	«	»
Lundi	6.2	2.5	2.2	—2.5	0.6	2.0	»	«	»	»	»	»
Mardi.....	6.8	0.4	7.0	—0.6	«	2.9	»	»	«	»	«	»
Mercredi ...	8.0	1.1	7.9	3.1	»	«	«	«	»	«	»	«
Jeudi.....	10.9	6.2	7.2	1.9	»	«	«	»	»	«	«	»
Vendredi ..	10.1	3.6	4.4	1.2	1.9	»	»	»	«	»	»	»
Samedi.....	10.4	1.4	3.5	0.5	«	1.7	»	«	»	»	»	»
Total....					46.7	61.1					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	19.4	5.0	9.0	—0.5	«	3.2	14.2	1.1	19.1	5.3	»	«
Lundi	18.4	3.6	10.4	—1.4	«	1.4	12.5	6.3	20.1	8.3	»	«
Mardi.....	12.9	1.6	9.2	—0.9	«	1.2	11.2	3.2	16.1	2.1	«	»
Mercredi ..	8.8	3.8	10.2	3.7	«	«	9.9	6.0	10.0	2.5	»	»
Jeudi.....	10.5	2.6	11.2	1.8	»	«	12 9	1.5	12.0	7.0	2.7	«
Vendredi ...	14.4	5.9	8.6	3.2	»	»	11.5	2.9	14.3	8.9	14.3	0.2
Samedi.....	12.3	1.6	3.8	4.5	»	0.4	14.0	5.1	14.2	1.1	3.0	«
Total....					5.4	11.9					94 1	62.4

Alger : Du 12 au 18 janvier 1936.

		Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
		—	—	—	—	—	—	—
Température	minima...	7.6	6.3	7.4	8.4	6.0	8.6	3.6
	maxima...	13.9	13.5	14.0	14.8	17.0	19.6	20.4
Pluies		....	....	....	....	....	....	....

Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET Même formule arsénicale contre maladies (MILDIOU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous ***TRIPLEREZ la durée d'action*** des sulfatages par addition aux ***Bouillies de toutes formules*** d'

ADHÉSIF JACQUEMIN qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. ***Résultats certains.*** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à **INSTITUT JACQUEMIN,** à MALZÉVILLE-NANCY

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

R. 99 LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant & rustique
résistant au calcaire
triomphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110. R. 31 sujets également remarquables
Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ le nouveau cépage

CARALICANTE GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :-: fructifère :-: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

A l'étude

ALICARIGNAN Très productif, très rustique, couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux

PEPINIERES RICHTER

Béziers — MONTPELLIER — Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE

L'ENGRAIS COMPLET ORGANO-CHIMIQUE
POLYVALENT, DÉSINFECTANT, INSECTIFUGE, CATALYTIQUE

le Fruidor

est l'engrais le plus économique par ces temps de crise, car il permet même à dose réduite, c'est-à-dire à prix modique, d'entretenir sûrement le vignoble et la santé des vignes.

Fabrication spéciale et soignée des

Etablissements LETELLIER -- Montpellier

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

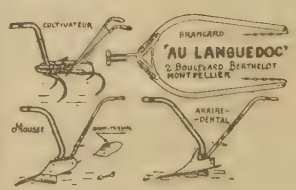
(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

" AU LANGUEDOC "

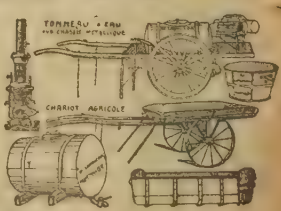


2, Boulevard Berthelot, 2

MONTPELLIER

- Téléphone : 34-28 -

Araires, Mousses, Brancards
Cultivateurs, Bisocs, Bineuses
Charriots à fumier
Tonneaux à eau et à sulfate



Echaudeuses, Pastières à vendanges, Vérin "W" sur tous pressoirs. – *Catalogue* "F" *franco*

Maison GENDRE

fondée en 1878

Téléph. n° 1, à QUISSAC (Gard) (France)

Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés

Traitez vos vignes l'hiver à

l'IVERNOL

Le traitement à l'IVERNOL nettoie et régénère le cep.

Une seule application sur les souches, en Février, est souveraine contre la pyrale, et **détruit** un grand nombre de larves de cochylis et d'eudémis.

Les plaies de taille sont cicatrisées, mieux que par le sulfate de fer. Les germes de maladie sont détruits.

100 fois plus efficace que le grattage et l'ébouillantage - Le traitement à l'IVERNOL remplace le premier sulfatage.

Société "LE FLY-TOX"
22, r. de Marignan - Paris (8e)

VIRICUIVRE

Garanti 16 pour cent de Cuivre Métal
sous forme d'
OXYCHLORURE
Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL
10, Quai de Serin, LYON

Seibel

HYBRIDES
PRODUCTEURS DIRECTS DE
Montboucher-sur-Jabron
(Drôme)

Veuillez me faire parvenir votre CATALOGUE N° 21
M.

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::
Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

" PECHINEY "

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

CUPROL
SULFATE DE CUIVRE
ARSENIATE D'ALUMINE
ARSENIATE DIPLOMBIQUE
ANHYDRIDE SULFUREUX
METABISULFITE DE POTASSE

Cie DE PRODUITS CHIMIQUES ET ELECTROMÉTALLURGIQUES

ALAIS, FROGES ET CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 258.330.000 francs

23, Rue de Balzac, PARIS (8e)

Téléph. : Carnot 54-72
Inter. : Carnot 95 et 96

R. C. : Lyon B. 1682
Paris 193.448

LA POTASSE est indispensable à la vigne

Elle augmente
- LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES
- LES RENDEMENTS.
- LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.

Pour tous renseignements, s'adresser à la :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

21, Rue Foch — MONTPELLIER

6, rue Ménerville — ALGER - 71, rue de Mostaganem — ORAN

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés de Cuve et de Table des Variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides producteurs directs, greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières.
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 34 EM, 161 — 49 31 R, etc...

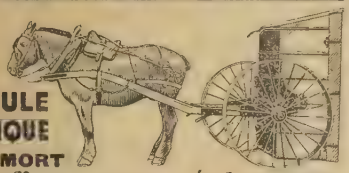
AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et Renseignements par lettre sur demande

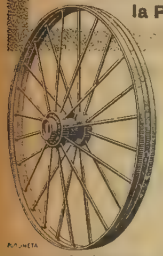
PÉPINIÈRES BOUILLARD, A GRILLON (Vaucluse)

DU MATÉRIEL ÉCONOMIQUE



VEHICULE METALLIQUE

POIDS MORT réduit de 20 o/o PERMET ÉGALEMENT la POSITION SEMI-VERTICALE



LA ROUE "NATIONALE"

RÉDUIT L'EFFORT DE TRACTION de 40 o/o

PERMET D'AUGMENTER LA CHARGE UTILE de 15 o/o

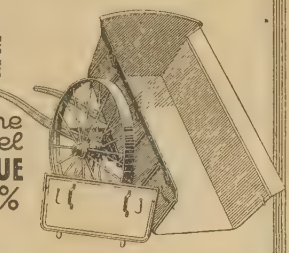
Véhicules et roues métalliques donnent 100 o/o d'économies

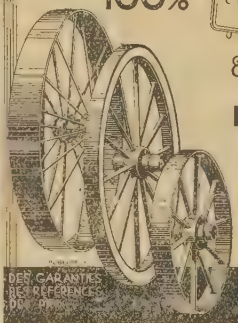
DES RÉFÉRENCES, DES GARANTIES, DES PRIX

USINES de la MOTTE ST DIZIER (H.-MARNE)

CATALOGUE ESSAI SUR DEMANDE

L'application de la technique moderne dans LE VÉHICULE MÉTALLIQUE vous donne du matériel ÉCONOMIQUE 100%





Equipez vos véhicules avec les ROUES MÉTALLIQUES

Nos roues fer ou fer et bois évitent tous les inconvénients des roues bois, en supprimant l'entretien, les rechâtrages, et les interruptions de service.

Une paire de roues de 1000 frs., de durée presque illimitée, vous fait économiser 125 frs. par an.

Tous nos modèles largement étudiés sont absolument garantis

CATALOGUE 496 SUR DEMANDE

DES GARANTIES DES RÉFÉRENCES

USINES de la MOTTE ST DIZIER (H.-MARNE)

DOMAINE VITICOLE DE BOYER, par Roquecor (Tarn et Garonne)

Cédera cette année

Richter { 31 Racinés métrés greffables et bois pépinières.
{ 99 Très grande résistance au calcaire et à la sécheresse.

196-17 porte-greffe de très grande vigueur (Racinés)

7157 Grand producteur 1re époque, bon vin degré.
8357 Le plus grand teinturier connu, belle production.
10868 Grande production, finesse remarquable, gros degré.
11803 Très grande production (égalant l'Aramon), 14° cette année.

En racinés — greffés soudés — bois pour greffages et boutures pépinières.

Egalement quelques greffés : 4643 - 5437 - 5455 - 8745, etc. - et bois Richter 110 et 57.

Prix défiant toute concurrence

Etablissements J. REIGNOUX, à BLÉRÉ (Indre-&-Loire)

COUVEUSES, SÉCHEUSES, ÉLEVEUSES (3 appareils réunis en un seul)

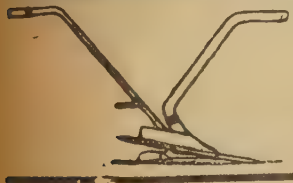
Simple, pratique, facile à conduire, à régulateur automatique, balancier et double capsule

Modèles depuis 30 œufs, à 230 frs. — ELEVEUSES, 9 modèles différents depuis 125 frs

CLAPIERS. POULAILLERS, ŒUFS A COUVER, VOLAILLES DE RACES

et tout le matériel concernant l'élevage et la basse-cour

Catalogue franco aux lecteurs du « *Progrès Agricole et Viticole* »



- Construction d'Outillage Agricole -

ETABLISSEMENTS AUBERT

MAISON FONDÉE EN 1888

Marque brevetée 14, Rue Toiras, MONTPELLIER

Spécialités de la Maison : Charrue vigneronne, Charrue déchausseuse. Araire dental à carrelet, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traineau, Chariot à fumier, Charrue à défoncer, Bisoc-mousse, Bisoc-araire, Trisoc.

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, Plants racinés, Boutures

Hyacinthe RAYMOND Fils, Carpentras (Vaucluse)

Analyse gratuite des terrains **Prix modérés.**

PRIX DE GROS

PEPINIÈRES GARONNAISES

VIGNES

HYBRIDES résistant aux maladies (toutes maturités)

Porte-greffes - Raisins de table

ARBRES

FRUITIERS Variétés nouvelles et précoces

Spécialité de pêchers. Rosiers. Plantes ornementales

DOMAINE DE BAGNOLS CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS (Hte-Gar.) — Tél. 1
Catalogue sur demande

FICELLES ATTACHES-VIGNES

1er EXTRA : recommandé pour attaches tuteurs, le kg 2,00

1er ORDINAIRE..... 1,85

2e ..... 1,55 - 3e 1,25

ATTACHES "KIDUR"

sans nœud coupé à 30/32 cent. 2,95

60/65 cent..... 2,80

EXTRA SUPÉRIEUR 2 fils échev., 100 gr.. 3,10

SUPÉRIEUR..... 2,95

FICELLE A GRÉFFER 3 fils éch. 100 gr. ou pelotes.. 4,70

Echev. 300 gr. ou bobines. 3,95

ALOÈS : 2 fils extra supérieur écheveaux 100 gr. 4,95

Prix franco gare grd rés. par 60 k° — Postal 20 k°... 0,35 en sus.

Ficellerie de Seine-et-Oise : MAURICE CHARBONNEAU Pierrelaye (S.-et-O.) - Tél. 42

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Compagnie de SAINT-GOBAIN

Fondée en 1665 — SOCIETE ANONYME AU CAPITAL DE 300 MILLIONS — Fondée en 1665

Engrais Chimiques

25 Usines { Production annuelle : 1.100.000.000 de kilos
Dosages garantis - Emballages marqués et plombés

Superphosphates de Chaux -- Engrais composés

Engrais composés spéciaux

BOUILLIE CUPRIQUE DE SAINT-GOBAIN

Nitrates, Sels de Potasse et autres Matières premières

Acide Sulfurique pour la destruction des mauvaises herbes par la méthode Rabaté

Adresser les ordres et demandes de renseignements :

à la Direction Générale des Affaires Commerciales
des Produits Chimiques de la Cie de Saint-Gobain

1, Place des Saussaies, à PARIS (VIII^e^)

ou aux Agents de la Compagnie dans toutes les villes de France

TRAITEMENT des VINS
Limpidité, Tenue assurée
Plus de Casse ni Piqûre
Antiferments — Clarifiants — Tanins
Bisulfites — Albumines — Noir animal
Prix et Notices sur demande.

TRAITEMENT des VENDANGES
Traiter au Nutrosulfite pour avoir des Vins sains bon degré et finesse. (*Notice sur demande*)
Levures (*Notice gratis*)
Faites des Vins Blancs *moëlleux et liquoreux* en suivant notre méthode. (*Notice sur demande*).
Futol pour dérouir, désinfecter et encoller fûts et cuves

Etabts R. FAGE FABRICANT 17, rue Camille Godard **Bordeaux**
Adr. télégr.: Madol. — Téléph.: 18-22. — Interc.: 135

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite des œufs
PENDANT UN AN

Prix : 11 fr. *pour* 500 œufs

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, **PARIS-14^e^**

Vignes ETABLISSEMENTS VITICOLES

Maclet Botton

SPÉCIALISTE

cépages français
donnant
SANS SULFATAGE
vin riche en alcool

RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES

Arbres fruitiers
Raisins de Table

80, ROUTE DE RIOTTIER
VILLEFRANCHE
EN BEAUJOLAIS (RHONE)

STOP

BROCHURE GRATIS
VITICULTURE NOUVELLE N° 26

Vos vins
passés au nouveau
filtre "ARISTON"
enchanteront
toujours
votre clientèle !

Ets. SEITZ, PARIS
5, Rue Abel

DOMAINE du COLOMBIER (VILLARDONNEL) (Aude)

A. DESFLASSIEUX, Ingénieur-Chimiste, Propriétaire

RAISINS de TABLE SÉLECTIONNÉS

(25 années de sélection)

PREMIER GRAND PRIX DE COLLECTION

Congrès de Béziers, octobre 1934

Boutures greffables disponibles :
- Dattier de Beyrouth.
- Admirable de Courtillier.
- Chasselas Royal (Rose).
- Muscat de Hambourg.
- Cinsaut.
- Aramon.

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

CHEMINS DE FER P.-O.-MIDI

Courses de chevaux de Pau. Validité exceptionnelle des billets aller et retour délivrés pour Pau

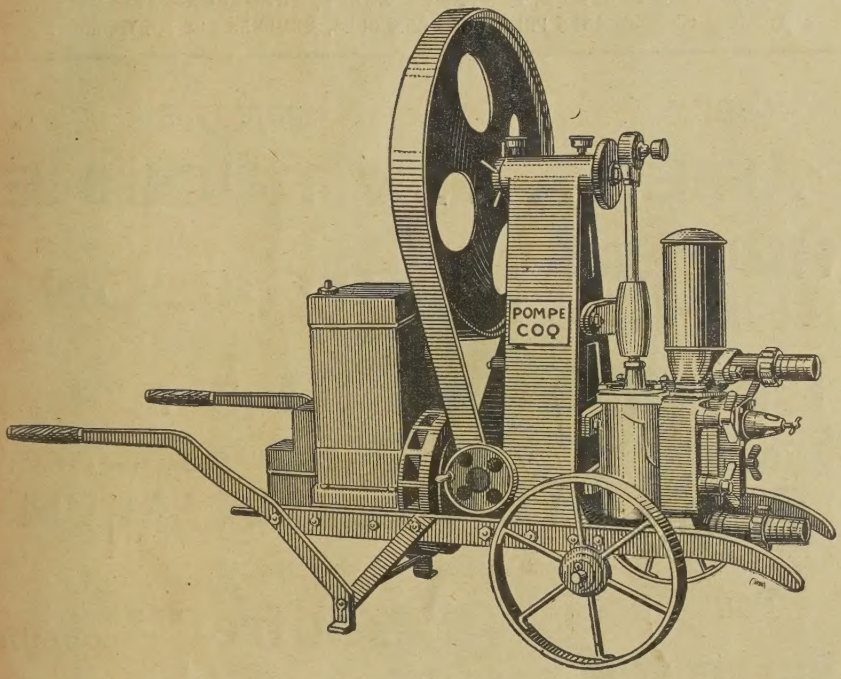
A l'occasion des courses de chevaux qui doivent avoir lieu à Pau en janvier et février 1936, les billets d'aller et retour ordinaires délivrés pour Pau depuis le 4 janvier par toutes les gares P. O.-Midi sont uniformément valables pour le retour jusqu'au dernier train partant de Pau le 10 février avant minuit (sauf le cas de validité normale supérieure).

Conception rationnelle -- Fabrication soignée
Fonctionnement parfait -- Prix avantageux

Autant de raisons péremptoires

POUR FIXER VOTRE CHOIX SUR LA NOUVELLE

MOTO-POMPE COQ



PARTICULARITÉS ESSENTIELLES :

Accessibilité complète de tous les organes :

Corps de pompe, piston en bronze phosphoreux avec fortes épaisseurs

Retour automatique à l'aspiration avec poignée.

Embrayage progressif à ressort et galet tendeur.

Vilebrequin et tête de bielle sur roulements à billes à rotule

TROIS MODELES : 175 - 125 - 80 hectos (débits réels)

Demandez prix et notices descriptives :

CÉLESTIN COQ & Cie Ingrs-Constrs

AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

USINES

SCHLŒSING

FRÈRES & Cie

175, rue Paradis — MARSEILLE

Maison fondée en 1846 — Société Anonyme par Actions. Capital 4.335.000 francs

Usines à MARSEILLE, SEPTEMES, ARLES, BORDEAUX-BASSENS

Plusieurs fois GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRES DES JURYS, etc...

Contre		*Employez*
CARIE.....		VITRIOLINE
PYRALE, ESCA COURT-NOUÉ	....	PYRALION
FUMAGINE	....	POLYSULFOR
COCHENILLES		CARBOSERUM
MONILIA		BLANCOSERUM
Pour		
SULFITAGE	.....	Soufre SANS COULURE
VINIFICATION		GLORIA-SCHLŒSING
FUMURES...		ENGRAIS Microphosphates Micromarc, etc...

Notices & Renseignements gratuits

Le Gérant J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.